

# Ratatouille (mit Gewicht) von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Gemüse Eintopf. Am Besten mit Trockenreis

3 cl Öl	in Pfanne geben
100 g Zwiebeln	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
3.0 g Basilikum	
3.0 g Majoran	
3.0 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
500 g Zucchini (g)	
400 g Pepperoni (g)	
400 g Auberginen (g)	Zucchini, Pepperoni und Auberginen anbraten.
2.0 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
600 g gehackte Tomaten	beigeben
3.0 g Salz	
3.0 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten